



Herzlich willkommen in der sagibeiz

frisch
regional
kreativ

Die sagibeiz Crew verwöhnt Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen, saisonalen und regionalen Produkten.

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Tunaschaum und Rauchsatz als Hauptgang	20.00 33.00
Sauerteig Bruschetta  mit Erbsenguacamole, Randenhummus und Burrata	19.00
sagibeiz-Salat  mit Cherrytomaten, gerösteten Haselnüssen und Granatapfel	15.00
Rindstatar mit eingelegten Gurkenwürfeln, Kapernäpfeln und eingelegten Radieschen als Hauptgang	23.00 34.00
Saisonale Salatbowl  Unsere Salatbowl besteht aus verschiedenen saisonalen Salaten, Früchten, Nüssen, Ei und Croûtons. Perfekt als Vorspeise zum Teilen	28.00 + 2.50
Zusätzliche Salatbowl-Toppings: Knuspriger Bergkäse  Satéspiesschen Kalt geräucherter Saibling	+ 7.00 + 9.00 + 10.00
Schwarzwurzelcrèmesuppe  mit Äpfeln	14.00

 **vegan**
 **vegetarisch**

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere vegetarische/vegane Optionen und Allergene.

Wir lieben Lebensmittel und verschwenden nicht gerne. Wenn Sie noch hungrig sind, servieren wir Ihnen gerne noch etwas nach. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Besuchen Sie unseren neuen sagiladen im Untergeschoss der sagibeiz und nehmen Sie regionale Produkte mit nach Hause.
Unser Küchenteam kocht übrigens auch mit diesen Produkten.

Fleischdeklaration: Schwein, Geflügel CH
Fischdeklaration: Forelle, Felchen, Zander und Saibling CH
Lieferanten: Fleisch: Traitafina (Landquart), Cassani Rüegg (Unterterzen) | Poulet: Clavadescher (Malans) | Gemüse, Früchte: Ernst Gygli (Näfels) | Käse, Milchprodukte: Saviva | Fisch: Bianchi (Zürich) | Glace: Bäckerei-Konditorei Müller (Näfels) | Eier: Saviva

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.






Den Schweizer Fjord erleben.
www.lofthotel.ch
www.sagibeiz.ch

Hauptspeisen

Fish 'n' Chips vom heimischen Fisch mit Tagesgemüse, Sauerrahmdip und Pommes*	37.00
Saisonaler Fisch aus der Schweiz auf Selleriepüree mit Nussbitterschaum, Blattspinat und Tagesgemüse	48.00
Pikante Pouletbites mit Peterli-Dip und Süsskartoffel Fries	35.00
Cordon bleu vom Schwein saisonal gefüllt mit Tagesgemüse, Sauerrahmdip und Pommes*	38.00
Ossobuco Cremolata mit hausgemachtem Kartoffelstock und Tagesgemüse	45.00
Hausgemachter Hackbraten auf Kartoffelstampf mit glasierten Karotten und Speckjus	30.00
Veganer Linsen-Hackbraten  mit hausgemachtem Kartoffelstock, sagijus und Tagesgemüse	27.00
Saisonal gefüllte Ravioli  mit Nussbutter, Belper Knolle und Tagesgemüse	33.00

* Wählen Sie anstatt Pommes die unglaublich leckeren Rösti- oder Süsskartoffel-Pommes für einen kleinen Aufpreis von CHF 2.00

Dessert

Brombeer Cheesecake 	15.00
Zweierlei Mousse  weisse und dunkle Schoggi	12.00
Tiramisu  mit karamellisierten Blutorangen	12.00
Tagesdessert Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den aktuellen Dessertvariationen.	8.50

Entdecken Sie unsere exklusiven Genuss-Packages! →

